

Kumpir maitake-sienillä & punakaalisalaatilla

kokonaisaika **120 min** 52 min esivalmistelut 8 min valmistus 60 min odotusaika

AINEKSET

10 annosta

Hernepyree:

600 g	esikeitettyjä pakasteherneitä
100 g	cashewpähkinävoita
20 g	wasabitahnaa
50 ml	limettimehua
10 g	limetin kuorta raastettuna
5 g	valkosipulijauhetta
10 g	suolaa

Punakaalisalaatti:

400 g	punakaalia, hienoksi suikaloituna
100 ml	<u>Kikkoman yakitori- kastike</u>
100 ml	<u>Kikkoman maustekastike</u> <u>sushiriisille</u>
50 ml	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
20 g	valkoisia seesaminsiemeniä paahdettuna

Tarjoiluun:

10	bataattia (noin 300 g/kpl)
50 ml	kasviöljyä paistamiseen
500 g	maitake-sieniä (koppelokääpä), suupaloiksi revittynä
100 ml	<u>Kikkoman ponzu - sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa</u>
50 g	herneenversoja

VALMISTUS

Vaihe 1

Kypsennä bataatteja 160-asteisessa uunissa (kiertoilma) n. 60 minuuttia. Keitä sillä välin herneitä kiehuessa, suolatussa vedessä 4–5 minuuttia ja jäähdytä sitten jäävedessä. Laita 200 g herneitä sivuun koristelua varten. Soseuta loput herneet cashewpähkinävoin, wasabitahnan, limettimehun, limetin kuoren, valkosipulijauheen ja suolan kanssa sileäksi pyreeksi.

Vaihe 2

Hiero salaattia varten punakaaliin Kikkoman yakitori-kastiketta, Kikkoman maustekastiketta sushiriisille ja Kikkoman seesamiöljyä. Sekoita seesaminsiemenet kaalin joukkoon.

Vaihe 3

Kuumenna sieniä varten kasviöljy paistinpannulla ja paista sieniä kovalla lämmöllä 2–3 minuuttia. Lisää Kikkoman ponzu-sitrussoijakastike ja paista vielä minuutin ajan.

Vaihe 4

Halkaise bataatit keskeltä ja täytä wasabi-hernepyreellä, punakaalisalaatilla sekä sienillä. Koristele herneillä ja herneenversoilla ennen tarjoilua.